Broyeur à glace/ IceCrusher

pour cocktails

MANUEL DE SERVICE

F

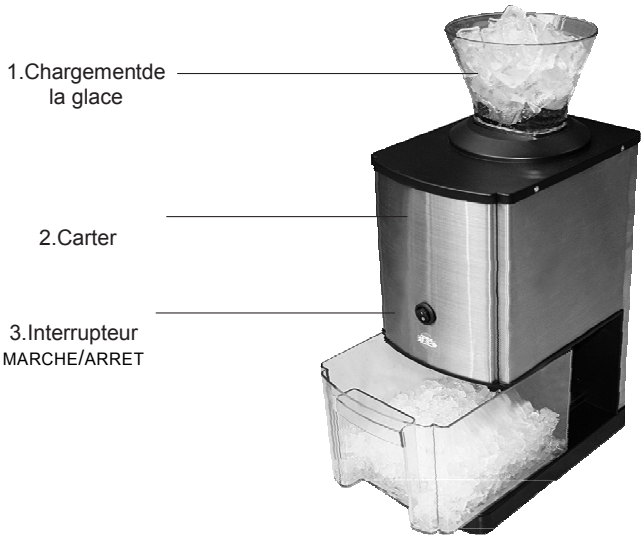
Veuillez lire ce manuel de service soigneusement avant d'utiliser le broyeur à glace, afin de garantir votre sécurité et une longue durée de vie à votre appareil.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite le respect de mesures de sécurité fondamentales.Veuillez observer les instructions suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Afin d'empêcher tout risque de choc électrique il ne faut jamais plonger le broyeur à glace BETEC dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant son assemblage ou son nettoyage débrancher le cordon secteur de la prise électrique.
4. Eviter tout contact avec des pièces mobiles.Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans les ouvertures de remplissage ou de sortie de l'appareil.
5. Le broyeur à glace BETEC dispose d'un connecteur polarisé (une borne étant plus grande que l'autre).Afin de réduire les risques de chocs électriques ce connecteur se branche dans une seule position sur une prise polarisée.Si le connecteur ne se branche pas, veuillez vous adresser à un électricien qualifié.Ne jamais tenter de modifier le connecteur de quelque manière que ce soit.
6. Ne jamais utiliser le broyeur à glace BETECou tout autre appareil électrique lorsque le câble ou le connecteur est détérioré, l'appareil ne fonctionne pas correctement, après une chute de ce dernier ou lorsqu'il a été détérioré d'une autre manière.Rapportez-le chez le concessionnaire agréé le plus proche pour examen, réparation ou nouveau réglage.
7. Lorsque le broyeur à glace BETECest utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci, il faut être très vigilant et les surveiller.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne jamais laisser le câble pendre sur le rebord d'une table ou d'un bar ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
10. Avant l'utilisation examinez l'ouverture de remplissage, et s'assurer que celle-ci est libre de tout objet étranger.
11. N'utiliser que les additifs qui sont indiqués sur l'emballage du broyeur à glace BETEC.L'utilisation d'autres additifs pouvant engendrer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
12. Conservez cette liste d'instructions dans un endroit sûr, et ne la jetez pas.
13. Si le câble électrique est détérioré, et afin d'éviter tous les risques, il doit être remplacé par le constructeur, un concessionnaire agréé ou une personne disposant de qualifications comparables.
14. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances. Pour utiliser l'appareil ces personnes doivent faire l'objet d'une surveillance étroite et d'une information correspondante sur son utilisation par une personne responsable assurant leur sécurité.
15. Il faut absolument s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

COMPOSANTS



COMMANDE

1. Positionnerle bac à glace (récipient transparent),qui se trouve dans l'emballage de l'appareil, dans l'ouverture inférieure du broyeur à glace.Brancher l'appareil sur la prise électrique, et mettre l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position MARCHE.

   REMARQUE :
   Le broyeur à glace ne fonctionne pas si le bac à glace ne se trouve pas exactement en position correcte.

2. Pour commencer à broyer de la glace, il faut introduire des glaçons dans la partie de chargement en haut de l'appareil.Les couteaux de l'appareil à broyer s'alimentent de façon autonome.NE JAMAIS ESSAYER DE POUSSER LES GLAÇONS DANS LES COUTEAUX AVEC LES DOIGTS OU UN AUTRE OBJET.
3. Dans le cas où un gros glaçon se coince dans la partie de broyage et que les couteaux ne peuvent l'atteindre, il faut mettre l'interrupteur en position ARRET et débrancher le connecteur de la prise. Verser ensuite de l'eau chaude dans la partie de chargement jusqu'à ce que le glaçon coincé fonde ou chute.Rebrancher l'appareil sur la prise, remettre l'interrupteur en position MARCHE et recommencer à remplir des glaçons dans la partie de chargement.

ENTRETIEN DE VOTRE BROYEUR A GLACE

1. DEBRANCHER LE CORDON SECTEUR DE LA PRISE ELECTRIQUE.
2. Verser de l'eau chaude par la partie de chargement pour la rincer après chaque utilisation.
3. Essuyer la partie externe du broyeur à glace à l'aide d'un chiffon humide propre.
4. NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

Conseils pratiques
pour satisfaire vos invités et pour les grandes occasions

- Utilisez de la glace pilée afin de créer des présentations spectaculaires de buffets de fruits de mer frais ou d'élégants plateaux froids. C'est aussi une base formidable pour présenter des desserts glacés.

- D'autre part cela refroidi les différentes portions, et leur donne un éclat particulier.

- Le broyeur à glace est aussi un must pour toutes les fêtes–et spécialement lorsqu'on désire servir de nombreuses boissons mixées.Préparez de grandes carafes de boissons à l'avance et ajouter individuellement de la glace fraîchement pilée chaque fois qu'un invité demande une boisson.Vos invités n'ont pas besoin d'attendre, et vous êtes plus librede profiter de la fête !

- Le broyeur à glace BETECajoute aussi un petit zest de fraîcheur aux jus de fruit et mélanges de jus. Tout a meilleur goût et prend une saveur plus fraîche quand on verse de la glace pilée dans un verre.

- Pour servir des plats froids comme par exemple des soupes froides, on peut faire reposer les coupes de service sur de la glace pilée et saupoudrer la glace de sel gemme afin d'éviter que celle-ci ne fonde trop rapidement.Déposer ensuite le bol de soupe dans la coupe de service en pressant le bol délicatement dans la coupe afin d'optimiser le contact avec la glace.

- Pour les grands buffets froids il est nécessaire de prévoir une quantité de glace suffisante pour refroidir, présenter et servir les mets, et afin de recouvrir les plats de service.Disposer ensuite les mets correspondants comme par exemple des crevettes directement sur la glace.

- Il est préférable de servir les produits crus ainsi que les morceaux de fruits ou autres aliments de même type sur un lit de glace pilée sur des plats plus petits ou des dessous d'assiettes.

- Si les mets ne reposent pas directement sur la glace, on peut saupoudrer la glace de sel gemme afin qu'elle fonde moins rapidement.Seuls les crustacés font exception à cette règle.

- Pour un formidable buffet de fruits de mer il est préférable de saupoudrer le lit de glace de sel gemme.

- Déposer alors directement sur la glace les huitres, palourdes, homards ouverts, crabes découpés et autres crustacés.

REMARQUE :

•Ne pas poser des crevettes sur de la glace pilée saupoudrée de sel gemme.

BETEC ·Herzogstr.55·D-63263Neu-Isenburg
Tél. +49(0)6102/31067·Fax+49(0)6102/320859 www.BETEC-Ideen.de·Courriel :info@BETEC-Ideen.de

©BETEC

N°. d'art./Part-No.4050